



*Primera valoració de la collita d'enguany*

## **LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN CATALUNYA PREVEU UNA QUALIFICACIÓ DE LA COLLITA 2007 DE “MOLT BONA”**

Les condicions meteorològiques registrades durant l'any han contribuït a un bon desenvolupament vegetatiu dels ceps. A les 60.000 hectàrees de la DO Catalunya, l'hivern ha estat relativament fred, la primavera generosa en aigua i, l'estiu –tot i que amenaçava amb ésser molt eixut- ha acabat amb unes molt oportunes pluges d'agost. Les temperatures suaus estiuenques han ajudat a preservar unes bones acideses i l'acusat contrast de temperatures entre el dia i la nit està potenciant les aromes primàries i la síntesi de polifenols (compostos antioxidants que donen color i estructura al vi).

**La DO Catalunya preveu una collita de gran qualitat**, sempre i quan la pluja no compliqui les últimes setmanes de la verema. Pel que fa a la quantitat de producció, si les varietats tardanes no ho capgiren, s'espera una producció entre un 5 i un 10% inferior a la del 2006, d'acord amb la tendència que mostren les vinyes veremades fins a la data.

Els primers raïms de la DO Catalunya es van veremar el dia 20 d'agost i corresponien a la varietat Moscatell. Van seguir el Chardonnay i la Garnatxa blanca. Però l'activitat més gran de verema ha arribat entorn de la Diada. Actualment també està entrant als cellers Sauvignon blanc, Gewurztraminer, Macabeu i Xarel·lo. Les primeres varietats de raïm negre no es començaren a veremar fins el dia 3 de setembre, amb el Merlot com a protagonista, al que estan succeint les Garnatxes, el Syrah, l'Ull de llebre i fins i tot algun Cabernet sauvignon.

La DO Catalunya realitza contínuament tastos de qualificació dels vins que embotellen els seus cellers. La qualificació de la collita, per tant, no es considerarà definitiva fins que una part important dels vins d'enguany hagin passat pels controls organolèptics. El Consell Regulador de la DO realitza aquest control organolèptic a través del seu Comitè de Tast, que es reuneix amb una freqüència de 15 dies per avaluar la qualitat de cada una de les partides de vi dels cellers. En cada sessió de tast aquest comitè està integrat per un mínim de 5 membres: dos representants de l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i del Vi), un del Consell Regulador de la DO i dos membres més en representació d'algun dels cellers inscrits. El tast té lloc a la sala de tast de l'Estació Enològica de Reus i d'acord amb la normativa que fixa l'OIV (Organització Internacional de la Vinya i el Vi). Si la partida de vi supera el tast i també les anàlisis físicoquímiques, el Consell Regulador expedeix un certificat de qualificació que dona dret al celler a sol·licitar el nombre de distintius de controls equivalents al seu volum.



**El distintiu de control de la DO Catalunya és un segell numerat que garanteix al consumidor final l'origen del vi i n'avalua la seva qualitat.**

La DO Catalunya inicia una campanya de promoció i tastos dels seus vins sota l'slogan **“SOM D'ON VENIM”**. El tret de sortida coincideix amb el Tast de Vins popular que la DO Catalunya organitza a Barcelona demà dissabte, 22 de setembre, en el marc de la Mostra de Vins i Caves de Barcelona i de les festes de la Mercè de la ciutat. La DO Catalunya convidarà a un tast de vins d'aquesta denominació a tots els ciutadans i ciutadanes que s'aproximin a la carpa de la Mostra de Vins, situada al Moll de la Fusta, de 7 a 9 del vespre.

Pròximament, la DO Catalunya **estarà present al Centro Cultural Blanquerna de Madrid (novembre) i també a la Fira Alimentaria de Barcelona**. A més, la D.O. Catalunya patrocinarà el sopar del dia 6 de novembre de les Jornades Internacionals de Sumilleria 2007, que enguany tenen lloc a Girona

Barcelona, 21 de setembre de 2007

*· Acte organitzat amb la col·laboració de l'Hotel Duquesa de Cardona de Barcelona.  
Per a més informació, podeu trucar-nos al 93 419 42 48 o bé enviar-nos un correu electrònic a [premsa@do-catalunya.com](mailto:premsa@do-catalunya.com)*